



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSPANAKLI LAZANYA

175 gr. ince kıyılmış mantar
25 gr. katıyağ 300 gr. süt
1 kg. ıspanak
350 gr. yağlı tulum peyniri
1 paket hazır lazanya
75 gr. kaşar peyniri rendesi
Yeterince tuz, karabiber.

YAPILIŞI:

Batı yağın yarısıyla ince kıyılmış mantarları az bir şey kavurunuz. (Sote yapınız). Ispanakları ayıklayıp iyice yıkayınız. Bol tuzlu suda haşlayınız. Haşladığınız ıspanakları sıcakken süzüp, artan yağ ile yağlayınız. Tulum peynirini avucunuzda ufalayıp ıspanaklara karıştırınız. Tuzunu, biberini ekiniz. Bu arada la-zanyaları 5-6 dakika tuzlu suda haşlayıp yumuşatınız. Fırına girecek bir kabı az bir şey yağlayıp önce lazanya dilimlerini iyice döşeyiniz. Üstüne peynirli ıspanağı yayınız. Ispanakları lazanya dilimleriyle örtünüz. Üstüne mantarları yayınız. Tekrar ıspanakları yayıp lazanya ile kapatınız. Hepsinin üstüne ılık sütü döküp, kaşar peynir rendesini üstüne serpiniz. Orta hararetle fırında 30 dakika kadar pişirip sıcak sıcak ikram ediniz.